

いつもありがとうございます。

W16 青果発注書をお送り致しました。

御注文のほど、何卒よろしくお願い申し上げます。

・ゴールデンウィークの納品スケジュールについて

今年のゴールデンウィークのスケジュール予定の報告です。

アルファ―事務所休み : 5月3日(土)～5月6日(火)

アルファ―青果ターミナル休み : 5月3日(土)～5月5日(月)

アルファ―青果ターミナル出荷 : 5月2日(金)まで

出荷再開 : 5月6日(火)から

4月29日(火)も祝日ではありますが出荷有ります。

配信スケジュールについて

w 1 7・・・配信 : 4月14日(月) ➡ 締切 : 4月17日(木)

w 1 8・・・配信 : 4月18日(金) ➡ 締切 : 4月22日(火)

w 1 9・・・配信 : 4月22日(火) ➡ 締切 : 4月25日(金)

w 2 0・・・配信 : 5月 1日(木) ➡ 締切 : 5月 8日(木)

w 2 1・・・配信 : 5月12日(月) ➡ 締切 : 5月15日(木)

↑この週から通常スケジュールへと戻ります。

以上です。運送会社スケジュールにより、宅急便に切り替えての納品
となる企業様もあります。

該当企業様には別途ご案内させて頂くかと思いますので宜しくお願い致します。

・【沖縄県産 特別栽培 栗野さんのピーチパイン・スナックパイン】

(販促部:吉田紗知子)



先週から案内・受注は開始しておりますが、
今週案内の w16 週から、
本格的に**沖縄県産パイナップル**の出荷が始まりました。

「**国産パイナップル**」はかなりレアな商品。
数値で見ても、国産パイナップルの流通量は、**4%**前後と、
その少なさが良くわかります。

パイナップルが栽培できる土壌・環境は細かく、
国内では沖縄県(本島北部と石垣島)のみでしか
栽培できません。

ですので、海外産と比べると、どうしても収穫数が少なく、
価格が高く設定されています。

ですが、その価格を踏まえても、
国産が食べたいと探し求めるお客様は多くおられます。

**国産パイナップルの魅力は、
「甘さ」と「口に入れた時の、ピリピリ感が無い」事。**

収穫された地点で、熟成が止まり、
追熟が無い果物であるパイナップルは、
海外産の場合、船便での長旅で傷んでしまう事を防ぐ為、
熟成しきっていない状態で収穫されます。

一方国産は、上記の心配が無く、
熟しきってから収穫する事が出来る為、
本来パイナップルが持っている、
甘味や美味しさが前面に出たパイナップルに仕上がるのです。

又、パイナップルは熟度が進むと、
舌が痛くなる原因・シュウ酸カルシウムが少なくなる為、
「口がピリピリしない」パイナップルになります。

上記のように、
国産パイナップルは何故根強い人気があるのか、
ハッキリとした理由があります。
是非、お試しください。

・本物の味！相場だけで考えないでほしい最高のにら！

宮崎県 坂元親子の肉厚のにら復活！（有安海）



長崎県のニらに、勝てるニらを探し続けて 10 年ぐらいは経っているかと思います。

縁があってやっと見つかった、この坂元親子の肉厚ニらが、復活しました！

商品名の『肉厚』は坂元さんのニラの特徴ではあるのですが、市場品との違いとしては、市場品 100g パックであれば、だいたい 15〜20 本ほどと細く薄いニラがほとんどを占めているのに対し、坂元さんのニラの 100g パックは、なんと 10 本前後という肉厚具合になっています。これはアルファーが 10 数年前に取り扱っていた長崎県の森さんの名水を同じレベルです。縁が切れてしまってから長年探し求めてきたレベルのニラと出会え、アルファーとしては今後に期待しています。

『肉厚』とだけ聞くとイメージ的には、固く食べるにはいいイメージを持たない可能性もありますが、坂元さんの栽培するニラは、ササッと茹でるようなお浸しでもガチガチにはならず、キチッと火を通すようなにらたまのような料理でも、シャキシャキ感が損なわれず、美味しく食べることが出来ます。魅力のあるニラです。

セロリやチンゲン菜などと似ていて、売り場においてあまり注目を浴びないどころか、ニラなんてなんでも同じ、同じだから安い方が良いに決まっている。と思われる陳列しているお店ほど、違いを食べ比べてほしいニラです。安く売っても仕方がない時代に突入している今だから、ニラのニッチな商品こそ、差別化を狙う必要があるのだと思います。

確かに儲けようと思えば、商品の良し悪しを無視して、その商品を安く仕入れて出来るだけ高く売る、これを継続することが出来れば、利益を残すことは出来るだろうとは思いますが、しかし安く売ることには限界がすぐに来てしまい、そもそも安く売るとなると点数を増やさなければいけず、体力的にもしんどくなってしまいます。

良い商品を、その商品価値を表現できる価格で販売することが出来れば、
来店されるお客さまも価格だけを重視した層だけではなく、
品質などの価値を重視した層のお客さまが来店されるようになります。
野菜に松・茸・梅があるように、あまり表現は良くないかもしれませんが、
お客さまにも同様の層に分かれていると思います。

良い商品をその価値そのままの価格で購入してもらえるお客さまに
来店してもらうことが目的であり、
そのために競合他社が取り扱ってない、
差別化なる商品を扱うことが目的達成の手段です。
その結果が売上増、粗利額増へつながります。

・土耕は やはり味の次元が違う！ 宮崎県産 須川さんの土育ちパプリカ

(販促部：生島 麻亜子)



2 月末から 1 か月程休止していたパプリカが、4 月 1 日から再開しております。
お待たせしてしまい、申し訳ございません。

このパプリカは、

『須川さんの土育ちパプリカ』という商品名の通り土耕栽培です。

パプリカは、栽培効率の良い水耕栽培が増えており、
国産で土耕のパプリカはそれだけで貴重です。

水耕栽培 はデータ化された肥料設計や、
温度などの環境を完全管理している場合が多く、
生産性の面では土耕栽培をはるかに上回ります。

土耕栽培 では天候に影響される中、常に土壌の状態を管理していく必要があり、
生産者の技がより試される事になります。

未熟果を食用とするピーマンとは違い、完熟させたものをパプリカとして収穫するため、
栽培期間が長く、元々栽培自体が難しい作物のようですが、

土壌に根を張り、微生物によって生成された栄養を吸う という過程は、
作物の味に大きな影響を及ぼします。

そんな、難しい土耕栽培であっても、生産者の須川さんは上の写真のように色艶のある、
肉厚なパプリカに育て上げてしまいます。

そして何より、**美味しいのです**。

測定日	産地	生産者・商品名	色	品種	1個の重さ	硝酸態窒素 濃度(ppm)	糖度		
							上部	中部	下部
2025/04/03	宮崎県	須川さん パプリカ	赤	コダイラ	194.0g	2.3	7.0	7.2	7.2
2025/04/03	宮崎県	須川さん パプリカ	黄	モルビデリイ	183.1g	検出せず	6.6	6.6	6.6
2024/12/18	宮崎県	須川さん パプリカ	黄	モルビデリイ	214.5g	6.0	6.2	6.2	6.4
2024/05/14	宮崎県	須川さん パプリカ(ロス品)	黄	タンダン	169.1g	検出せず	5.2	5.9	5.9
2024/05/14	宮崎県	須川さん パプリカ(ロス品)	黄	タンダン	189.0g	検出せず	6.7	6.6	6.8
2024/01/05	宮崎県	須川さん パプリカ	黄	タンダン	211.5g	検出せず	5.3	-	6.2
2023/05/25	宮崎県	須川さん パプリカ	黄	タンダン	209.0g	検出せず	5.8	-	6.4
2023/05/25	宮崎県	須川さん パプリカ	黄	タンダン	196.5g	検出せず	6.5	-	6.7
2023/03/22	宮崎県	須川さん パプリカ	黄	タンダン	214.5g	検出せず	6.9	7.4	7.2
2023/01/19	宮崎県	須川さん パプリカ	黄	タンダン	206.0g	検出せず	6.1	6.4	6.6
2024/12/18	宮崎県	須川さん パプリカ	赤	コダイラ	206.0g	5.0	8.1	8.8	7.8
2024/01/05	宮崎県	須川さん パプリカ	赤	アルティガ	211.0g	3.6	6.4	-	6.6
2023/05/25	宮崎県	須川さん パプリカ	赤	スペシャル	212.5g	5.4	7.4	-	8.5
2023/05/25	宮崎県	須川さん パプリカ	赤	スペシャル	188.0g	4.7	7.0	-	7.2
2023/03/22	宮崎県	須川さん パプリカ	赤	スペシャル	214.5g	3.8	7.3	7.4	7.6
2023/01/19	宮崎県	須川さん パプリカ	赤	スペシャル	189.5g	4.1	7.1	7.1	7.5

黄色は、以前から硝酸態窒素が検出できないくらい少ないという結果が多いのですが、
4月3日に成分測定した際には、
赤色の方は硝酸態窒素が一番低い数値が出て2.3となっていました。

硝酸態窒素の低さからもわかるように、試食の際に生で食べても **えぐみを感じられず、
ストレートな甘さ** が伝わってきました。
加熱してもその **肉厚** さは失われないため、
ピーマンの代わりに須川さんのパプリカで肉詰めをするのもオススメです！

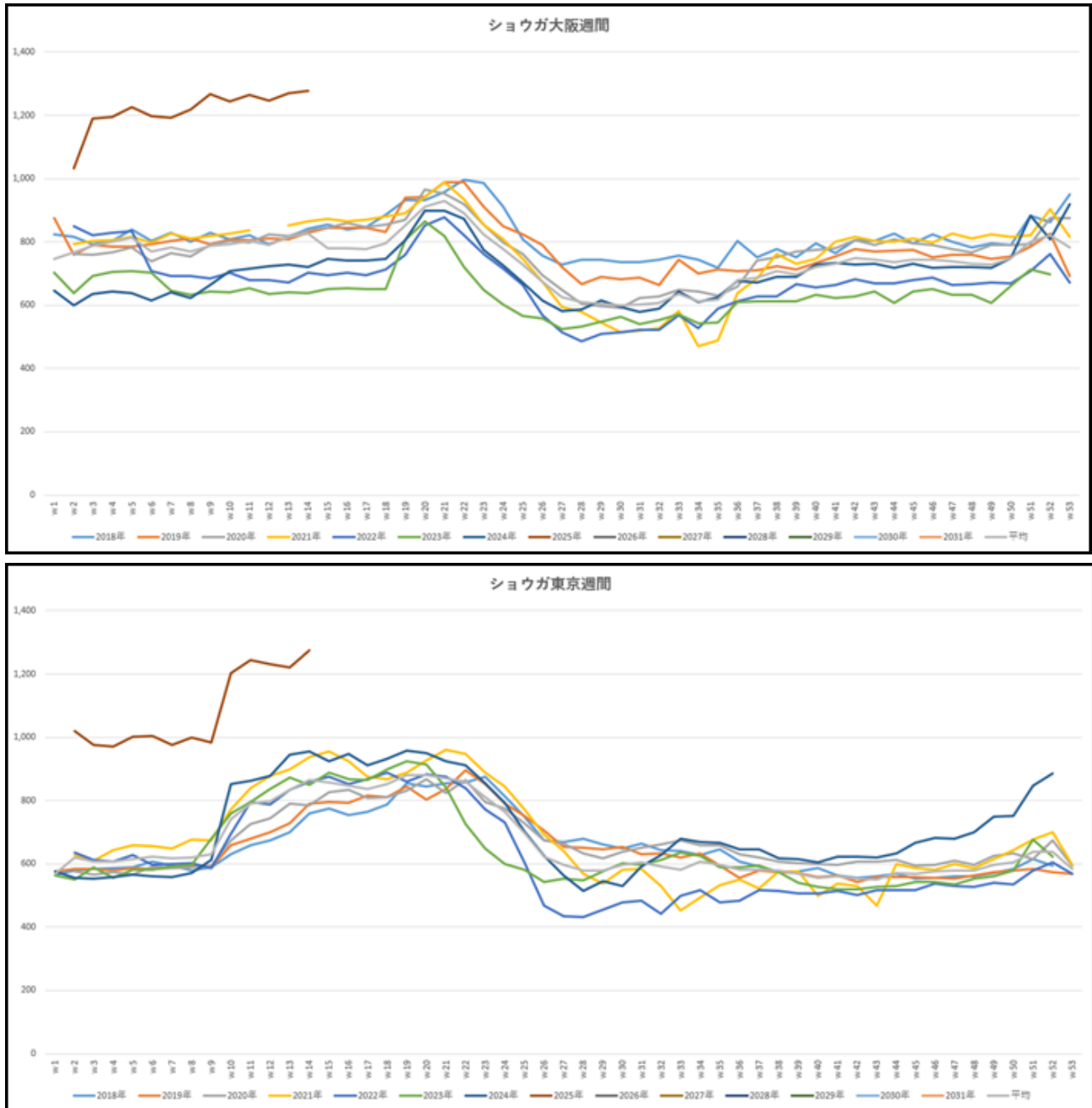
異常気象によって全国的に作物の育ちに難が多い中、
相変わらず良いものを作り続けてくださっています。
須川さんの、常に土壌環境の管理をこなす技術力の高さは、
異常気象などの要因に影響されることなく、『本物の味』を生み出すことができるのです。

お取り扱いの程、宜しくお願い致します。

・高知県産特別栽培西村さんの四万十源流生姜（吉田麻衣）

先週の記事で予告させて頂いていましたが、

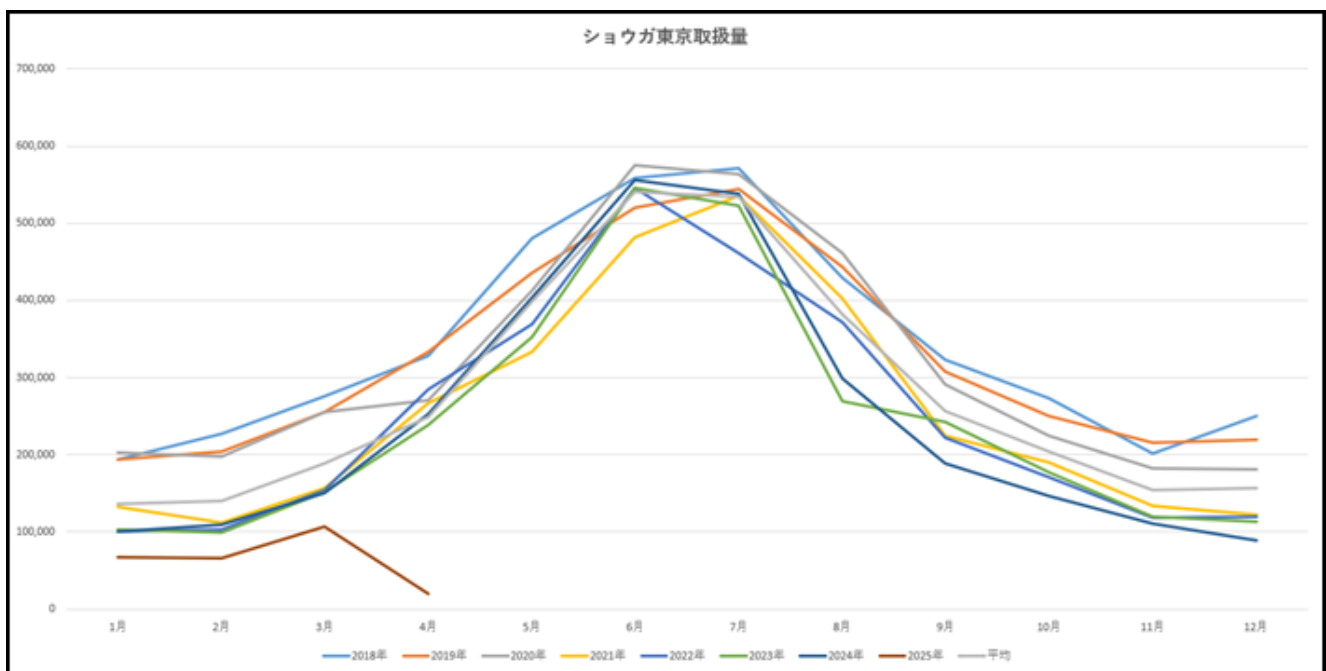
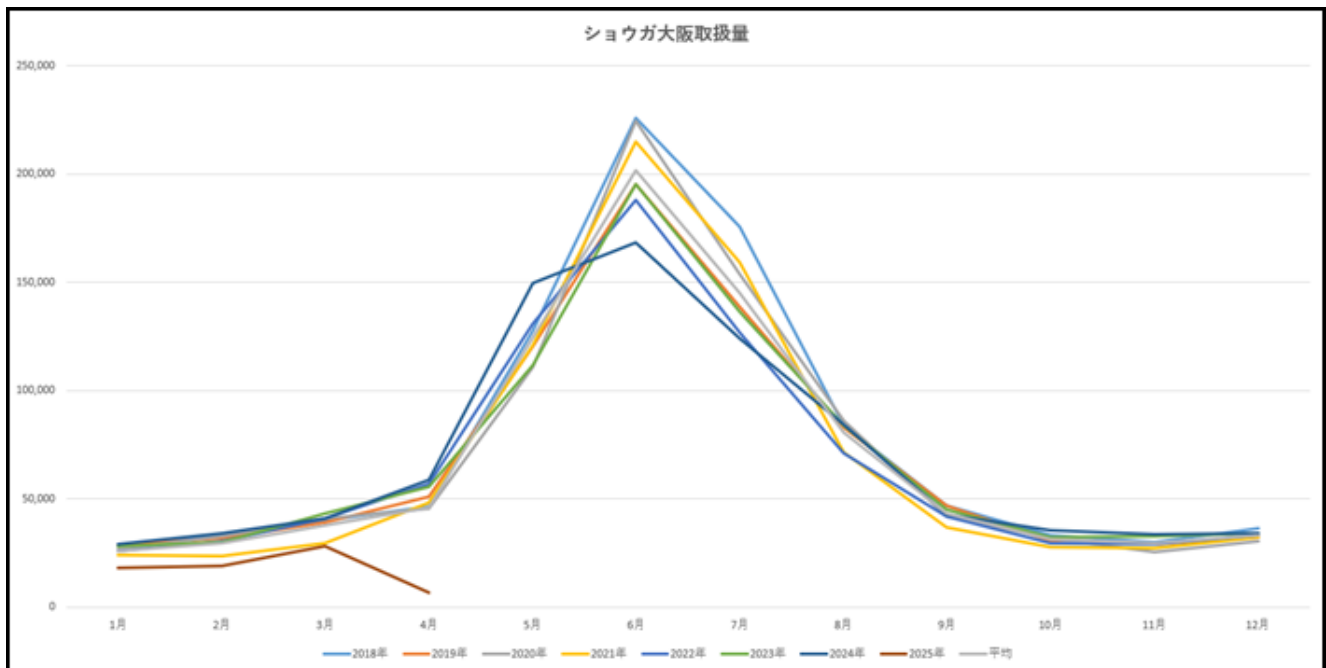
w16 から西村さんの生姜の価格をちょっと値上げさせていただきます。



先週も記載しましたが、大阪・東京の生姜の週間相場グラフです。

大阪は高値安定で東京は微妙に変化していますが、過去の変動から考えると、

このあたりで安定すると思います（というか安定して欲しい）。

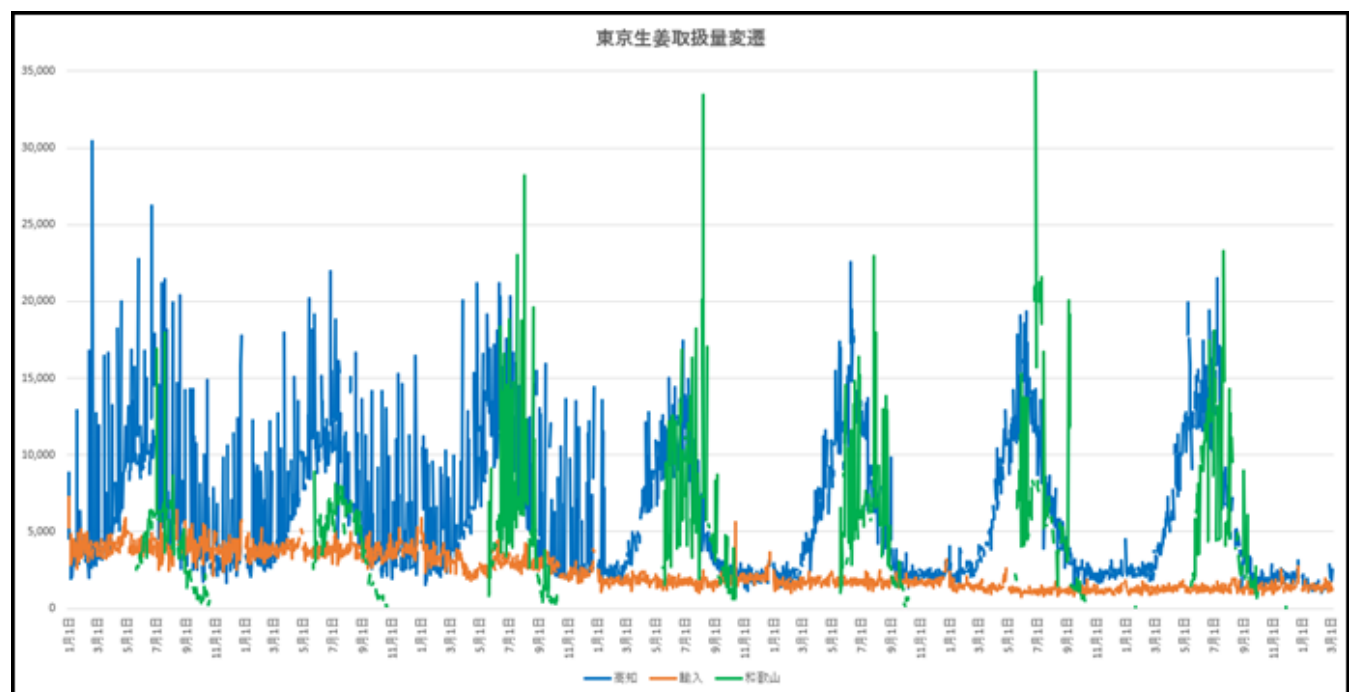
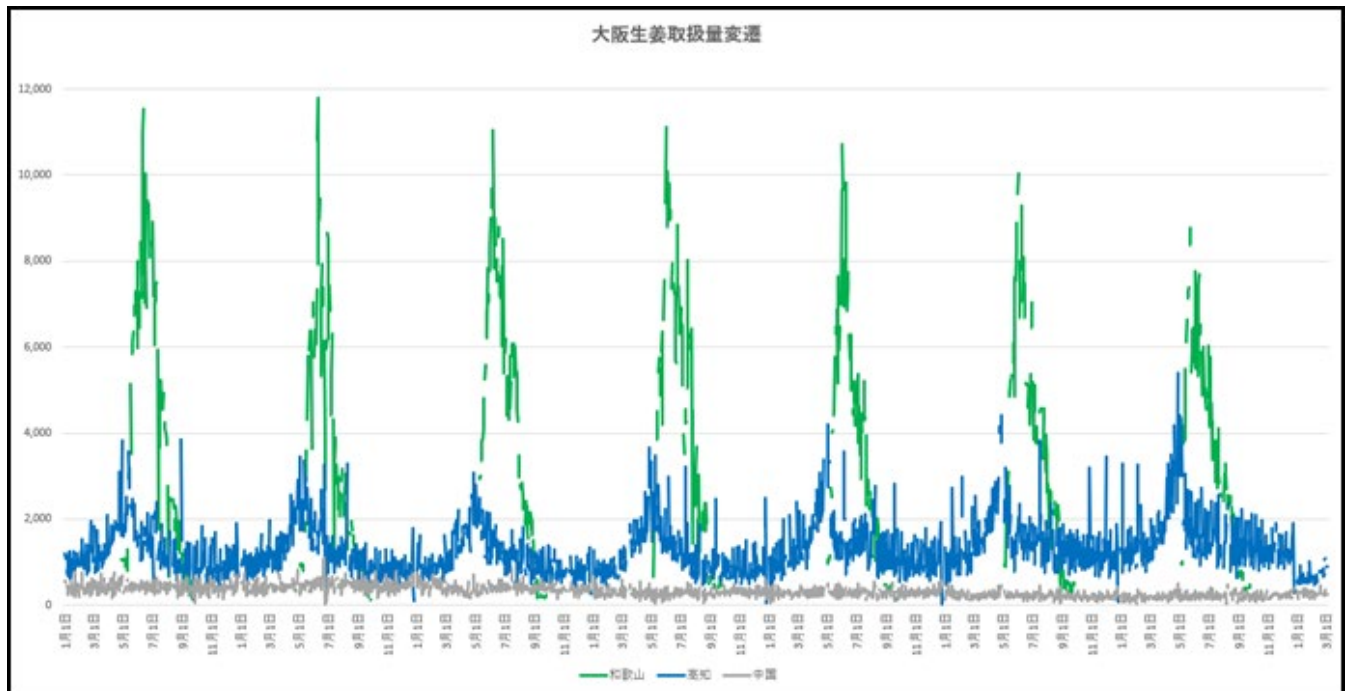


上記のグラフは、大阪・東京の取扱量グラフです。

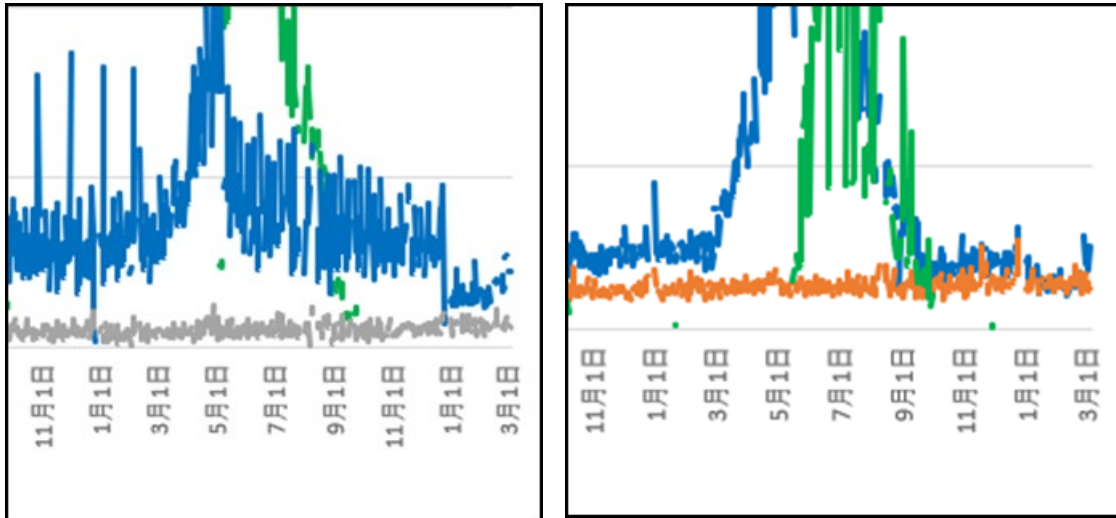
4月 はデータのとり始めなので少ない取扱量になっていますが

気にしないでおいってください。大阪・東京共に過去最低の水準です。

例年であればここから取扱量が増えていくのですが、
今年は種生姜の確保にしんどい思いをしているということで
なかなか取扱量が増えていかなそうです



こちらのグラフは取り扱いの産地リレーの様子です。青い線が高知県産です。



見やすいように拡大したのが上のグラフですが、
 例年であれば、3月1日の箇所からぐっと取扱量が増えるのですが
 今年はまだ増えてくる様子が見えません。

図2 新しょうがの栽培暦

作型	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月
ハウス加温	○	○					■	■				
ハウス無加温			○		○			■	■	■	■	
露地						○	○					■

○：定植期 ■：収穫期

資料：JAわかやま

上記の図は JA わかやま様から拝借しましたが、
 和歌山の新生姜の出荷がピークを迎えるのが6月下旬ごろから。
 その分の定植開始時期が、1月上旬から。
 ちょうど生姜の取扱量が落ちた時期と重なっています。

高知産の定植開始時期は4月から5月上旬ごろまでが
例年の栽培スケジュールになります。

このことから考えて、5月までは取扱量も少なく、
価格も高いままで推移すると予想しています。

可能な限り、数字と産地の状況等の情報を集めて分析をしたつもりではありますが、
正直なところこの相場高の為、
心中穏やかな状態ではない推測なので、
分析に偏りがあるかもしれないと不安になっています。

次週からの価格ですが、それぞれの規格でちょっとずつ価格上がっています。

具体的には

約80g（ターミナル出荷）・・・ 98円 → 100円

約80g（産地直送）・・・ 90円 → 95円

約100g・・・ 100円 → 105円

約150g・・・ 145円 → 155円

約200g・・・ 190円 → 200円

約300g・・・ 280円 → 300円

約1kg・・・ 950円 → 975円

となります。

上げ幅が一律ではないですが、それは使用している資材などの関係ですので、
ご理解ください。

予告ですが、5月分（w19）からもう少し価格が上がる予定です。

・今週の成分測定レポート

■宮崎県産 須川さんの土育ちパプリカ 赤・黄（吉田紗知子）

測定日	産地・生産者	品名	検体	品種	1本の重量	硝酸態窒素濃度平均(ppm)	糖度(Brix)		
							上部	中部	下部
2025/04/03	宮崎県産 須川さん	須川さんの土育ちパプリカ	赤	コダイラ	194.0g	2.3	7.0	7.2	7.2
			黄	モルビデリィ	183.1g	検出せず	6.6	6.6	6.6



須川さんのパプリカ【赤・黄色】の測定を行いました。

前は 2024/12/18 に測定を行っています。

又、昨年同時期 2024/5/14 には**黄色**、
その前の 2023 年の同時期、
5/25 には**赤色**の測定を行っています。

【赤】コダイラ

同時期(2023/5/25)の測定数値は、
最高糖度が 8.5 度となっていました、
今回は上・中央・下と、どの部位でも 7 度前後となり、
1 度ほど糖度が下がっています。

【黄色】モルビデリィ

同時期(2024/5/14)の測定数値は、
最高糖度が 6.8 度となっていました、
今回は上・中央・下すべてで 6.6 度となり、
同程度の数値となりました。

加熱して試食してみると、果物かのような甘味が感じられます。
今回の個体は、赤・黄色どちらも酸味が多めに感じられました。

・今週の栽培履歴台帳調査報告

品目 キクラゲ (菌床)

品種 森 89 号

有機農産物

生産工程管理者 株式会社 大洋社

住所 岐阜県本巣郡北方町北方 148-1

認証機関 株式会社 エコサート・ジャパン

■栽培について

台帳 NO.K31

栽培面積 25a

栽培本数 2500 本/ 1 ハウス 約 130 m²(1 回に付き)

反収 2 t /10a

種菌形状：オガ菌、

容器：袋、

高圧殺菌

発生舎、夏期、冬期 電力加温

■行程

菌床仕込み 1 日→高圧殺菌 1 日 →冷却 1 日 →

植菌 1 日 → 培養 60 日 → 発生 30～45 日 →

収穫 10～180 日 → 廃棄(床) 1～2 日

全行程 240 日程度、

1 サイクルの収穫期間 180 日

収穫量 45 t 年間 2 サイクル

品目 シイタケ (菌床)

品種 北研

有機農産物

生産工程管理者 株式会社 大洋社

住所 岐阜県本巣郡北方町北方 148-1

認証機関 株式会社 エコサート・ジャパン

■原産地(植菌地) 岐阜県、収穫地 岐阜県

■原産地(植菌地) 三重県、収穫地 岐阜県

2 種類あります。

★しいたけの原産地表示は令和 4 年から、
植菌地が外国のものを区別する為に、
原産地を表示するように義務付けられました。

/////栽培について 台帳 NO.K30/////

■原産地(植菌地) 岐阜県、収穫地 岐阜県

栽培面積 62a

栽培本数 2500 本/ 1 ハウス 約 130 m²(1 回に付き)

反収 32.3 t /10a

種菌形状：オガ菌、

容器なしの全面栽培、

高圧殺菌

発生舎、夏期冷房、冬期灯油加温

■原産地＝植菌地 同じ岐阜県 大洋社にて行う

■行程

菌床仕込み 1日→高圧殺菌 1日 →冷却 1日 →
植菌 1日 → 培養 120 日 → 発生 7～14日 →
収穫 10～90日 → 廃棄(床) 1～2日
全行程 210 日程度、
1 サイクルの収穫期間 90～120 日
収穫量 100 t 年間 2.5～3 サイクル

■他社の農場のように 完全密閉ハウスで 空調を多用して、
工業製品並みの栽培を しておりません。

夏期は1回目の収穫後、注水をして2回目以降の収穫を行いますが、
冬期は1回目の収穫後は 気温が上がる4月頃までそのまま菌床を置いておいて
冬期は注水すると菌床が凍ることと、温水暖房の為、
椎茸が発生するような温度を保つことが出来ません。
それから注水・2回目の収穫を行うため、夏期と冬期では収穫期間に差が出ます。

/////栽培について 台帳 NO.K32 /////

■原産地(植菌地) 三重県、収穫地 岐阜県

栽培面積 62a
栽培本数 2500 本/1ハウス 約 130 m²(1 回に付き)
反収 32.3 t /10a
種菌形状：オガ菌、
容器なしの全面栽培、
高圧殺菌
発生舎、夏期冷房、冬期灯油加温

■ 原産地 = 植菌地 三重県 （三重県の菌床メーカーに委託製造）

■ 行程

菌床仕込み 1日 → 高圧殺菌 1日 → 冷却 1日 →
植菌 1日 → 培養 120日 → 発生 7～14日 →
収穫 10～90日 → 廃棄(床) 1～2日
全行程 210日程度、
1サイクルの収穫期間 90～120日
収穫量 100t 年間 2.5～3サイクル

■ 他社の農場のように 完全密閉ハウスで 空調を多用して、
工業製品並みの栽培をしておりません。

夏期は1回目の収穫後、注水をして2回目以降の収穫を行いますが、
冬期は1回目の収穫後は 気温が上がる4月頃までそのまま菌床を置いておいて（
冬期は注水すると菌床が凍ることと、温水暖房の為、
椎茸が発生するような温度を保つことが出来ません。
それから注水・2回目の収穫を行うため、夏期と冬期では収穫期間に差が出ます。

■ 質問形式で、回答頂くのですが、
詳細な質問に対し正確な回答で応じて頂けましたので、
かなり、実態が分かる内容となっています。
大変、ありがとうございました。

新登場

熊本県産 特別栽培 フルーツ夢人参・藤本姉妹・・・

収穫ができるかどうか微妙な生育状況だそうで、案内させては頂きますが、
延期になる可能性もございます。

・商品案内変更

高知県産 特別栽培 山本さん達の黒潮ミネラルピーマン・・・価格変更。値下げ。

高知県産 特別栽培 四万十源流生姜・・・価格変更。値上げ。

高知県産 特別栽培 四万十源流赤生姜・・・価格変更。値上げ。

高知県産 特別栽培 四万十源流黄生姜・・・価格変更。値上げ。

・終了

大阪府産 式守さんの蔵出し熟成みかん

鹿児島県産 特別栽培 与論のインゲン

鹿児島県産 特別栽培 松下さんのスナッPEndウ

・4月新登場予定

ニュージーランド産 防カビ剤不使用ライム・・・w17より新登場予定

鹿児島県産 高橋さんの新ジャガイモ・・・w17より新登場予定

・5月新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶプリンスメロン・・・w19より新登場予定

山形県産 特別栽培 遠藤さん達の行者菜・・・w19より新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶイエローメロン・・・w20より新登場予定

大阪府産 式守さんの紅甘夏・・・w20より新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶアムスメロン・・・w21より新登場予定

長崎県産 特別栽培 なんぶいんげん・・・w21より新登場予定

それでは、今週も御注文のほど、何卒よろしくお願い申し上げます。

有限会社アルファー

吉田清一郎